

ELBBLICK

MAGAZIN



TITELCOVER
Koadmo

THEMA S. 44-45
MEHR NÄCHSTENLIEBE
www.mehrzusammen.de

EINFACH MAL RUNTERKOMMEN. MIT SKYALPS NACH SÜDTIROL.

Direktflüge von Hamburg nach Bozen - diesen Winter sogar bis zu 5x pro Woche. Einsteigen, zurücklehnen, erstklassigen Bordservice genießen und bei Ankunft über einen der 300 Sonnentage sowie 1.200 perfekt präparierte Pistenkilometer freuen. Jetzt Ticket sichern und schon bald Südtirol erleben.

[skyalps.com](https://www.skyalps.com)



Wohlgiger Winter...

In fast jedem Vorwort erwähne ich, wie schwer es mir gefallen ist, ein schönes Magazin zu machen: Oft fehlt mir die Kreativität. Oder die Ideen. Oder ganz einfach die Kraft. Dabei ist die Stadt voll schöner Geschichten, die erzählt werden wollen und genau das ist mein Anspruch. Gute Geschichten erzählen, die woanders nicht stattfinden können und bei mir den Raum finden. Mit der Schwierigkeit, diese Geschichten euch kostenfrei zeigen zu können und zu finanzieren. Es fiel mir vieles nicht leicht dieses Jahr, daher hatte ich euch auf Instagram gefragt, ob und wie ich weitermachen soll. Und ich stelle euch hier die gleiche Frage: Soll ich 2025 weitermachen? Möchtet ihr das Magazin weiter als Print lesen? Und wenn ja, wie oft? Bitte schreibt mir eure ehrliche Meinung an nussin@elbblickmagazin.de.

An dieser Stelle geht mein herzlicher Dank an all meine Anzeigenkunden, die es überhaupt möglich gemacht haben, mit Print-Ausgaben zu erscheinen. Denn ein Lob allein zahlt nicht die Kosten. Ich war zwischen-drin wirklich frustriert, weil die häufigste Aussage war: „Tolles Magazin, tolle Inhalte, schöner Aufbau – aber Budget haben wir nicht!“ Aber genug der Frustration – ich hab tolle Magazine 2024 heraus gebracht, Social Media gemacht und einen dicken Adventskalender für euch erstellt.

Und ich habe bzw. musste mein Grafik Team wechseln, was euch in dieser Ausgabe sicher auffallen wird. Danke an White Title aus Hamburg, mit mir einen Weg zu gehen, der monetär erst einmal nicht viel verspricht und sie trotzdem den Mut haben. Die letzte Ausgabe dieses Jahr ist wieder voller Themen, aber – aus finanziellen Gründen – mit weniger Seiten. Meine persönliche Lieblingsgeschichte ist die von Demi-Point und Alexa Scholz, die noch ein Traditions-Fachgeschäft führt. Aber auch Michael Behr, der Vanillemann, der bereits in meinem ELBBLICK Podcast zu Gast



war, hat noch mal ein paar Fragen beantwortet. Salon Magique ist ein persönlicher Favorit, da ich mich ebenfalls für moderne Spiritualität interessiere. Stricken kann ich noch nicht, aber vielleicht klappt es mit Ruthemann Strick. Nachkochen könnt ihr die tollen Rezepte von Inbar Perez oder 1001 Gewürze oder euch einen Drink machen wie einen Irish Coffee oder einen mit Lavendel-Kräutler-Apéritif. Was mich tief beeindruckt hat: Lavinia Steinfels. Sie hat voran getrieben, dass das Unternehmen, in dem sie tätig ist, eine Stiftung gründet, die auch unsere Charity „Heiligabend nicht allein“ unterstützt. Ohne sie hätte ich dieses Jahr nicht mit Mehr Zusammen GUG Aktionen machen können, die Alleinstehende und Alleinerziehende ermutigt. Von Herzen DANKE an die Glow Foundation.

Wie ihr mir helfen könnt, dass ich weiterhin die Kraft habe, ELBBLICK zu machen?

Hört und bewertet meinen ELBBLICK Podcast, lest mein Magazin und erzählt es weiter, folgt mir auf Instagram unter [@elbblickmagazin](https://www.instagram.com/elbblickmagazin), redet einfach drüber, was ich mache – und klar, über Anzeigenkunden freue ich mich in 2025 ganz besonders.

Ich wünsche euch von Herzen eine Frohe Weihnachtszeit und einen guten Rutsch in 2025.

Eure Nussin

INFOS

www.elbblickmagazin.de

[@elbblickmagazin](https://www.instagram.com/elbblickmagazin)



Inhalt



06–08 Ruthemann Strick
mit Andreas Ruthemann

06–15	Hamburgisch
16–26	Gastro
30–32	New Work
34–35	Aus- und Weiterbildung
36–43	Interviews mit Hamburger*innen
44–45	Soziales Engagement
46	Wellness
47–51	Kultur: Musik & Buch
52–53	Reise
54	Impressum



09 fyksin Gründerinnen
Sinah und Sabrina

20 Neu in Hamburg:
Diana mit Heferl



Fotocredit: Achenbach Portraits

37–39 Michael Behr –
der Vanillemann



Fotocredit: Glow25 / Max Algermissen

44 Glow Foundation:
Nachhaltig mit sozialem
Impact

Strick mal wieder!

Ruthemann Strick

06

INFOS
www.ruthemann-design.de
© ruthemann_design

Wenn man an Strickwaren denkt, kommt vielen oft die Oma in den Sinn, die einem warme Socken strickte. Zu Pandemie-Zeiten war Stricken auch ein wieder entdecktes Hobby für alle zu Hause sitzenden. Und nun mag es überraschend klingen, dass ein Mann die Strickwelt verändert – und zwar mit seinen Strickdesigns. Er arbeitete bereits mit internationalen Garn-Herstellern zusammen und seit März ist seine Webseite bereits online. Dort findet man seine Designs und die dazugehörigen Strickanleitungen. Für ELBBLICK Magazin stand er Rede und Antwort und wir erfahren mehr zum Thema Stricken und was ihn auf die Idee brachte.

Wie bist du auf die Idee gekommen?

Leidenschaftlich gestrickt habe ich schon als Jugendlicher. Mit dem Eintritt ins Berufsleben ist das allerdings immer mehr in den Hintergrund gerückt. Als ich dann vor ein paar Jahren zufällig wieder angefangen habe, gab es kein Halten mehr. Die Vielfalt und Verfügbarkeit der Anleitungen heute ist überwältigend und mit jedem neuen Projekt habe ich mich weiter herausgefordert, nichts war mir zu kompliziert. Viele der Anleitungen habe ich nach meinen Vorstellungen modifiziert. Nach ein paar Jahren dann kam plötzlich der Impuls für eigene Designs.

Was inspiriert dich?

Inspiration finde ich meist im Alltag, in Musik, an besonderen Orten oder in Erinnerungen. Rückzug ist dabei besonders wichtig. Um als Kreativer funktionieren zu können, muss ich sehr viel Zeit mit mir allein verbringen.

Wo treibst du dich gern in Hamburg herum?

In Altona, nahe der Elbe, bin ich zu Hause und brauche nur wenig Anderes, da der Stadtteil so vielfältig ist – die Menschen, die Kulturen, das Straßenbild. Ansonsten fahre ich regelmäßig in die Schanze, wo ich Yoga unterrichte und gelegentlich mal in die City, um dort bei einem der indischen Supermärkte einzukaufen.

Was rätst du Menschen, die nicht stricken können und auch nicht stricken wollen?

Mit dem Stricken ist es wie mit allen anderen Dingen: alle können es lernen – es braucht nur ein bisschen Geduld und Übung. Außerdem wirkt es wie Yoga: durch die intensive Konzentration auf eine Sache wird alles drumherum ausgeblendet. Aber wollen muss man das natürlich schon.

Wo würdest du empfehlen, stricken zu lernen?

Für die Basics würde ich mir eine Person suchen, die schon stricken kann und ein paar kleine Treffen zum Üben verabreden. Danach ist YouTube eine unerschöpfliche Quelle an Tutorials. Manche Garngeschäfte bieten auch Workshops und Kurse an.

Wer hat deinen ersten Pullover gestrickt?

Meine Mutter. Vor ihr habe ich die wichtigsten Grundlagen gelernt. Heute ist es umgekehrt und ich stricke manchmal für sie.

Hast du alle deine Designs schon nachgestrickt?

Natürlich. Meine Designs sind in erster Linie für mich selber. Bevor daraus eine Anleitung wird, habe ich meist zwei oder drei verschiedene Muster gestrickt, um die optimale Passform und Garnauswahl zu finden.

Was hast du mit dem Label noch in der Zukunft vor?

Zusätzlich zu meinen Anleitungen werde ich vermehrt Workshops zu verschiedenen Themen anbieten — da sind fürs nächste Jahr schon einige in Planung. Ein Buch steht auch auf meiner Liste. Und dann gibt es laufend Anfragen für Kooperationen mit Garnherstellern. Momentan passiert so viel, dass ich mich eher treiben lasse als zu planen, um an den richtigen Stellen ja sagen zu können. Das fühlt sich sehr gesund und organisch an.

Was ist dein persönliches Lieblingsteil? Mütze oder Pulli und warum?

Oh, da fällt es mir schwer, eine Entscheidung zu treffen, da es sich auch laufend ändert. Mein erstes Design, den Mårvej Sweater, liebe ich sehr weil er aus Kindheitserinnerungen entstanden ist: das Zwiebelmuster auf dem Geschirr eines dänischen Ferienhauses.

Aber der Elbbrücken Pullover ist glaube ich mein Liebling — eine Liebeserklärung an die schönste Stadt der Welt. Die Elbbrücken haben für mich seit jeher eine besondere Bedeutung. Ist Hamburg das Tor



zur Welt, dann sind sie das Tor zur Stadt. Über diese Brücke nach Hause zu kommen, ist für mich immer wieder ein besonderer Moment. Das Modell hat in der Entwicklung lange Zeit gebraucht, denn die Konstruktion ist sehr ungewöhnlich und erforderte einige Recherche und viele Versuche. Darauf bin ich stolz.

Was hat deine Arbeit in der Design/Werbewelt mit deinem jetzigen Job gemeinsam?

Designprozesse sind eigentlich immer ähnlich, unabhängig von Disziplin oder Material. Ich profitiere stark von meiner konzeptionellen Herangehensweise, die mich Sachen nicht einfach nur hübsch machen lässt, sondern auch immer nach einer kreativen Idee verlangt. Ich genieße die Vielschichtigkeit beider Berufe, denn jedes Projekt hat unterschiedliche Phasen und jede für sich erfordert andere Fähigkeiten. Inspiration – Idee – Recherche – Umsetzung – Schreiben – Rechnen – Testen – Übersetzen – Kommunizieren – Verkaufen. Das ist immer wieder ein spannender Prozess, ganz gleich ob Strick oder Kampagne. Was ich aber besonders erfreulich finde, ist ein gesundes Gegengewicht zum überwiegend digitalen Arbeitsalltag gefunden zu haben. Handwerk und -arbeit erscheint mir im Zeitalter von KI besonders wertvoll.

Was ist deine schönste Anekdote im Zusammenhang mit deinem Label?

Die meiste Zeit arbeite ich ja im Verborgenen und meine Kommunikation findet zum Großteil über Social Media statt. Da bin ich immer wieder überrascht, wenn Menschen auf der Straße meine Designs erkennen. An manchen Tagen werde ich beim Hundespaziergang, auf dem Flomarkt oder bei Budni drei, vier Mal angesprochen „Ach, jetzt sehe ich den Pulli auch mal in echt!“ Da freue ich mich natürlich, dass meine Arbeit eine Relevanz hat.



Treuer Duschbegleiter Duschbuddy von fyksin

Wenn du mal wieder nicht weißt, wie du dein Shampoo, deinen Conditioner und dein Duschgel mit einer Hand transportieren sollst: Wie wäre es mit dem Duschbuddy von fyksin? Es ist praktisch für den Transport von Pflegemitteln und hinter dem Unternehmen steht kein Konzern, sondern ein sympathisches Start-up aus Hamburg! Der Duschbuddy trumpft aber noch mehr auf, denn er ist nachhaltig aus Meshmaterial (robust, wasserbeständig), das zuvor als Werbemittel im Einsatz war. Wer also ein tolles, regionales und nachhaltiges Weihnachtsgeschenk sucht, der ist mit Duschbuddy gut beraten!

INFOS
www.fyksin.de
@fyksin.official

Übrigens: Wir verlosen einen Duschbuddy! Schreibt bis zum 31.12.24 an hamburg@elbblickmagazin.de, warum ihr unbedingt einen Duschbuddy benötigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Gewinner*innen werden schriftlich benachrichtigt



Digitale Kunst, die fasziniert, berührt und zugleich berührt werden will

Part VII

INFOS

www.digitalartmuseum.com

© digitalartmuseum

Wer an unserer Baustelle in der HafenCity vorbeikommt, wird feststellen: Da passiert richtig viel! Riesige Kräne, große Maschinen und vor allem Bauarbeiter, die dafür sorgen, dass jeden Tag neue Wände, Räume und Decken fertiggestellt werden.

Im Oktober konnten wir einen riesigen Meilenstein feiern: Der Rohbau des zukünftigen Museums ist fertiggestellt! Da über uns jedoch kein Dachstuhl sondern Studierendenwohnungen entstehen, haben wir anstelle eines Richtfests das Deckenfest gefeiert.

„Ein so geiles Projekt darf nicht scheitern!“, so schwärmte Hamburgs Finanzsenator Dr. Andreas Dressel bei seiner Rede. Seine Begeisterung ist ansteckend und spiegelt die Leidenschaft wider, mit der dieses ambitionierte Vorhaben vorangetrieben wird.

Gerade in herausfordernden Momenten, wie bei der letzten Sturmflut, die trotz Schutzmaßnahmen die Baustelle des Museums in Sekundenschnelle bis zu vier Meter überflutete, wird die Bedeutung eines gemeinsamen Ziels und tatkräftigen Zusammenhalts deutlich. Alle Gewerke und Bauarbeiter haben mit harter Arbeit und großem Einsatz dafür gesorgt, die Baustelle wieder in ihren ursprünglichen Zustand zu bekommen. Gerade deshalb ist das Deckenfest nicht nur die Feierlichkeit unseres Meilensteins sondern Gründer Lars Hinrichs und Geschäftsführerin Caren Brockmann bedankten sich direkt bei allen Beteiligten und besonders den Bauarbeitern.



Die Baustelle am Amerigo-Vespucci-Platz

Es ist ein total gutes Gefühl hier nun mit dem Team und über 100 Gästen mitten im zukünftigen Museum stehen zu können und diesen Baufortschritt zu feiern.

Vor allem konnten wir zum ersten Mal vor Ort einen Einblick in den größten Raum des zukünftigen Museums geben. Dieser Raum ist über zwölf Meter hoch und wurde völlig ohne Stützen konstruiert, sodass sich die digitale Kunst darin voll entfalten kann und ein unvergleichbares Erlebnis bieten wird.

Natürlich gab es auch noch einen ganz traditionellen Richtspruch mit anschließender Aufhängung des Richtkranzes, als Symbol dieses Meilensteins. Das Deckenfest hat uns nochmal gezeigt, dass sich jede Extrameile lohnt, denn das zukünftige Museum wird Millionen Menschen durch Kunst begeistern und einen wichtigen Beitrag für den Standort Hamburg leisten. Die Vorfreude ist bereits riesig und unsere Begeisterung konnten wir hoffentlich wieder etwas teilen. Hamburg kann sich auf ein einzigartiges kulturelles Erlebnis freuen. Folge uns gerne schon auf LinkedIn oder Instagram, da nehmen wir Dich schon jetzt mit auf die Reise des Museumsbaus.



Die Poliere stoßen auf den Meilenstein an



Finanzsenator Dr. Andreas Dressel bei der Rede



Geschäftsführerin Caren Brockmann während ihrer Rede



Gründer und Initiator Lars Hinrichs

Moderne Magie

Salon Magique

12

INFOS

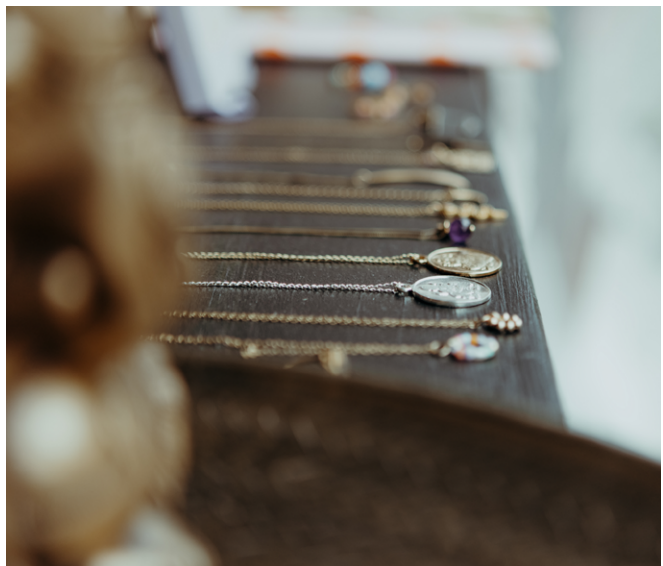
www.salonmagique.de

© salon_magique

Ein Laden voller Zauber: Salon Magique. Und auch, wenn Magie und Zauber zu abgehoben klingen, Laura, die den Laden mit Liebe führt, ist neben ihrer Ladeninhaber-Tätigkeit Steuerberaterin. Und dennoch mit Leidenschaft dem Thema moderne Spiritualität zugewandt. Wie man diese Modernität und das Irdische zusammenbringt, zeigt sich wohl in ihrem Laden. In Events oder aber in holistischen Steuermentorings bringt sie ihre Wissen aus beiden Bereichen zusammen. Schöne Dinge, Rituale und die Stille geben ihr Kraft in ihrem Alltag. Wie sie darauf kam, das zu tun, was sie macht? In den Rauhnächten kam ihr der Traum, in einer magischen Apotheke zu stehen – und nun hat sie ihren Salon Magique zu einem zauberhaften Ort gemacht: Mit moderner Magie, dem Raum für Austausch und Ruhe.

In ihrem Shop findet man Räucherwerk, Schmuck, Ritualkerzen und vieles mehr.

Es lohnt sich, bei ihr vorbei zu schauen und in ihre Welt einzutauchen.





Fotocredit: Svenja Seidlitz

Gospel-Songs und Xmas-Klassiker Weihnachtszauber im Hanseviertel

14

Die weihnachtlich geschmückte Passage des Hanseviertels ist für viele Hamburgerinnen und Hamburger schon traditionell ein Höhepunkt des Weihnachtsbummels.

Unter den Glasdächern, auch in den großen Rotunden, funkeln tausende Lichter und erleuchten den roten Backstein besonders schön. Zudem sorgt an allen vier Adventssamstagen ein festliches Programm für besonders weihnachtliche Stimmung.

30. NOVEMBER – AFROGOSPEL

Oh Happy Day! Zehn Sängerinnen und Sänger begeistern mit schwungvollen Rhythmen und beeindruckenden Gesang. Tanzen erlaubt! Die Auftritte finden zu jeder vollen Stunde statt und dauern jeweils 20 Minuten: 12, 13, 14, 15 und 16 Uhr.

7. DEZEMBER – BOOM DRIVES CRAZY

Lust auf Rock'n'Roll und X-mas Klassiker aus den 50er – und 60er-Jahren? Ganz sicher! Die Band BOOM DRIVES CRAZY präsentiert einen Mix aus Rock'n'Roll, Pop, Folk, Beat und Surf-jeweils zur vollen Stunde um 12, 13, 14, 15 und 16 Uhr.

14. DEZEMBER – DJ UND SAXOPHON

DJ Michael und Saxophonist Slava zaubern besondere Weihnachtsstimmung in die Passage-von 12 bis 17 Uhr. Wunderkerzen an!

21. DEZEMBER – WEIHNACHTSMANN UND ENGEL

Das Highlight wie jedes Jahr: Am vierten Adventssamstag hält der Weihnachtsmann traditionell Einzug in das Hanseviertel. Von 13 bis 17 Uhr erwartet er große und kleine Besucher in der festlichen Passage für ein Meet & Greet mit Fotomöglichkeiten. Seine Auftritte finden um 13, 15 und 16 Uhr für jeweils etwa 45 Minuten statt. Übrigens: Auch im neuen Food Markt Le big TamTam wird der Advent gefeiert – hier lässt sich bei Ramen, Pizza, Fischklassikern, Chicken oder Mexican Tacos gut eine Pause vom Shopping-Erlebnis einlegen.

INFOS

Große Bleichen 30/36
20354 Hamburg
Öffnungszeiten
Mo – Sa
10 – 19 Uhr

www.hanseviertel.de



Jede Ausgabe haben wir die leckeren Rezepte von Inbar Perez im Magazin. Inbar ist überzeugte Veganerin, Israeli und Animal Rights Aktivistin. Im Winter liebt sie Couscous. Inbar: "Das Rezept ist Couscous meiner Mutter, wie sie es von unserer tunesischen Nachbarin gelernt hat: einfach, gesund und lecker. Ein perfektes Wintergericht! Und: Couscous ist eines dieser Gerichte, das am nächsten Tag noch besser schmeckt!"

BEVOR DU STARTEST

- Du kannst mit den Gemüsesorten variieren! Ich mag Kürbis besonders gern und nehme immer extra viel davon.
- Vorbereitung ist hier entscheidend: Wasche, schäle (Kartoffeln, Karotten) und schneide das gesamte Gemüse vor dem Kochen: Zwiebeln, Sellerie, Kartoffeln, Karotten, Kohl (versuche, den Strunk zu behalten, damit die Blätter nicht auseinanderfallen), Zucchini, Kürbis (ich schrubbe die Schale und verwende ihn mitsamt der Schale, damit er nicht im Eintopf zerfällt).

Couscous by Inbar

INFOS

Inbar Perez hat in den letzten Ausgaben ihre Lieblingsrezepte veröffentlicht. Über Inbar: Israeli, vegan cook, animal rights activist.



ZUTATEN

(Für 4 – 6 Personen oder für 2 Personen für 2 – 3 Tage ...)

- 1/2 Kopf Weißkohl
- 1 kleiner Kürbis (kleiner Hokkaido oder 1/4 eines großen oder 2 kleine Butternut-Kürbisse)
- 5 – 6 mittelgroße Kartoffeln
- 1 – 2 Zucchini
- 3 – 4 Karotten
- 1 – 2 Zwiebeln
- 1 kleine Dose Kichererbsen
- 3 – 4 Selleriestangen
- 1 Packung Instant-Couscous (Hartweizengrieß) für 5 – 6 Portionen
- 2 EL Olivenöl
- Gewürze – je 1 TL: Salz, Kurkuma, Paprika – mehr Salz kann später hinzugefügt werden
- Einige gehackte Petersilienblätter

SCHRITTE – IN EINEM GROSSEN TOPF

- Zwiebel und Sellerie in 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten
- Kartoffeln und Karotten hinzufügen und 1 – 2 Minuten anbraten
- Kohl hinzufügen
- Mit Wasser bedecken (halbvoller Topf)
- Mit Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen würzen
- Bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen, bis es leicht köchelt

TEIL 2

- Kichererbsen sehr gut unter fließendem Wasser abspülen
- Nach 30 Minuten Kürbis und Zucchini hinzufügen

- Vorsichtig umrühren
- Petersilie und Kichererbsen hinzufügen
- Rühren
- Weitere 45 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt kochen — es sollte leicht köcheln, aber nicht zu stark
- Sicherstellen, dass immer genug Wasser im Topf ist — die obere Schicht kann leicht über dem Wasser liegen
- Gelegentlich umrühren
- Sobald der Eintopf fertig ist, bereite den Couscous nach Packungsanweisung zu: normalerweise einfach mit heißem Wasser und etwas Öl für 5-10 Minuten quellen lassen, Salz und Kurkuma hinzufügen

TIPP Eigene Gemüsebrühe machen:

Wenn du Couscous oder andere Gerichte mit viel Gemüse zubereitest, bewahre die nicht verwendeten Teile, wie Karottenenden, in einer Box im Kühlschrank auf. Sammle die Gemüsereste für ein paar Tage oder bis du genug für einen mittelgroßen Topf hast. Die Idee ist, das Gemüse zu kochen und einzudicken, um eine konzentrierte, aromatische Gemüsebrühe zu erhalten.

Alles, was in einer Suppe Sinn macht (Blätter, Stängel und Schalen), passt hier ebenfalls.

TIPP Gemüsereste sollten gründlich gewaschen sein.

SCHRITTE

- In einen mittelgroßen Topf geben, einige Knoblauchzehen, Pfeffer und einige Lorbeerblätter hinzufügen — kein Salz
- Mit Wasser bedecken, plus etwa eine halbe Topfhöhe zusätzlich
- Zum Kochen bringen und Hitze reduzieren, dann weitere 20 Minuten köcheln lassen
- Die Brühe abseihen und vollständig abkühlen lassen — nach Belieben etwas salzen
- In einem Glas im Kühlschrank aufbewahren



MUHAMMARA DIP & KÜRBIS-OFENGEMÜSE

Liebt ihr Dips, die es in sich haben? Dann probiert unbedingt dieses Rezept für Muhammara, den nahöstlichen Walnuss-Paprika-Dip aus, den wir mit unserer neuen Gewürzmischung Oriental Veggie verfeinert haben.

Muhammara macht einfach gute Laune als Vorspeise z. B. mit frischem Fladenbrot oder als leichte Hauptspeise mit eurem liebsten Ofengemüse der Saison. Wir haben uns dazu Butternut und Hokkaido, rote Zwiebeln und Datteln mit etwas Feta im Ofen zubereitet (siehe Slide 3). Auf geht's!

Winterrezept von 1001 Gewürze

DIE ZUTATEN FÜR DEN DIP

- 2 große, rote Paprika
- 100 g Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gehäufte TL Oriental Veggie Gewürzmischung
- Chilipulver oder gehackte Chili (nach Belieben)
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Balsamicoessig
- Salzpyramiden & Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl (nach Bedarf)
- Fladenbrot (zum Servieren)

DIE ZUBEREITUNG

1. Die Paprika waschen, trocken und im Ofen rösten bei 220 Grad, bis die Haut anfängt schwarz zu werden. Aus dem Ofen nehmen, häuten und entkernen.
2. In der Zwischenzeit Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten. Knoblauch und Chili klein hacken, Thymianblätter von den Zweigen zupfen.
3. Paprika, Walnüsse, Knoblauch, Chili, Thymianblätter, Balsamico und die Oriental Veggie Gewürzmischung in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Nach Belieben noch etwas Olivenöl hinzugeben für die perfekte Konsistenz.
4. Muhammara mit grobem Meersalz bestreuen und mit warmem Ofengemüse und/oder Fladenbrot servieren.

PUNSCH & GLÜHWEIN

19 Na, seid ihr schon in Winter- oder sogar Weihnachtsstimmung? Wir finden, damit kann man ja nicht früh genug anfangen.

Bekanntlich will gut Ding ja Weile haben – und das gilt auch für guten Glühwein. Aber keine Sorge, so lange dauert die Zubereitung mit unserer neuen Gewürzmischung Punsch & Glühwein garantiert nicht. In nur 15 Minuten könnt ihr mit Friends & Family pure Winterfeelings und Weihnachtsvorfreude schlürfen.

Das Ergebnis: ein Glühwein oder Punsch, der jedes Fertig-Gemisch vor Neid erblassen lässt. Und auch noch deutlich günstiger pro Tasse bzw. Topf ist. Das schmeckt uns!

Kein Rotwein, kein Problem. Für alle, die es lieber alkoholfrei mögen: Auf Basis von naturtrübem Apfel-, Traubensaft-, Kirsch- oder Orangensaft zaubert ihr mit unserem Punsch & Glühwein-Gewürz ganz fix einen köstlichen Punsch für Klein und Groß.

Mit unserer perfekt abgestimmten Mischung aus Orange, Zitrone, Zimt, Ingwer und Kardamomsaat wird euch trotz Grau in Grau ganz warm ums Herz, versprochen! Einfach 1 TL Gewürzmischung pro 250 ml in einen Teefilter oder Teesieb in einen Topf geben, erhitzen und ca. 5 Minuten aufkochen, 10 Minuten ziehen und abkühlen lassen. Schon könnt ihr die Gemütlichkeit aus der Tasse genießen.

Habt ihr schon mal selbst Punsch gemacht? Was ist eure liebste Kreation? Übrigens: demnächst gibt's ein kleines Adventsgewinnspiel, also folgt uns und macht mit ...



REZEPT

Richtig süß Heferl Patisserie & Backstube

INFOS

Heferl

Alter Steinweg 11

20459 Hamburg

www.heferl.de

© heferl.patisserie

Mitten in der Innenstadt, im Hamburger Stadtteil Neustadt und direkt in unserer Magazin-Nachbarschaft hat ein kleines Paradies für Patisserie-Freunde eröffnet: Das Heferl. Dahinter steht Diana Egner, Wahl-Hamburgerin und ursprünglich aus München, die mit Leidenschaft Konditormeisterin ist. Bereits 2008 erlernte sie das Handwerk mit dem Ansporn, es auf ihre Weise einzigartig und mit Leidenschaft zu machen. Dies gelingt ihr nun mit ihrer eigenen Backstube: Dort kreiert sie wechselnde, frische Gebäcke wie Scones, Rosinensemeln, Brioche oder Zimtknoten. Und gegen Vormittag kommen in der Theke noch leckere Törtchen dazu – wie zum Beispiel Buchweizen & Preiselbeere, Mandarine & Mascarpone & gebrannte Mandel oder Schokolade & Nuss.

Seit 6. Dezember hat das Heferl geöffnet und man kann nicht nur leckeres Backwerk bekommen, sondern auch den Entstehungsweg dorthin bestaunen. Der kleine gemütliche Gastraum ist genau das Richtige für trübe Wintertage, um einen Blick in die offene Backstube zu werfen und zu sehen, wie die Leckereien entstehen.





HANSEVIERTEL
HIER IST HAMBURG

HANSEVIERTEL ADVENTSZAUBER

WEIHNACHTSSHOPPING MIT LICHTERGLANZ UND FREUDE FÜR DIE GANZE FAMILIE

30.11.24

AFRO GOSPEL

12:00, 13:00, 14:00, 15:00 UND 16:00 UHR

07.12.24

BOOM DRIVES CRAZY

12:00, 13:00, 14:00, 15:00 UND 16:00 UHR

14.12.24

DJ UND SAXOPHON

DJ MICHAEL 12:00-17:00 UHR
MIT SAXOPHONIST SLAVA VON 14:00-17:00 UHR

21.12.24

WEIHNACHTSMANN UND ENGEL

MEET & GREET UND FOTOAKTION UM 13:00, 15:00 UND 16:00 UHR

An allen Adventstagen verteilt
ein Weihnachtsengel kleine
Überraschungen!



London in Hamburg

EL&N London / Deli & Bakery

INFOS
www.de.elnlonondon.com
© elan_cafe

Mitten in der Innenstadt, in den Alsterarkaden, hat ein Café eröffnet, dass bereits in London für Furore sorgte: Ein Café, dass auf Social Media richtig gut „instagrammable“ ist und Speisen serviert, die sich für jeden Food-Blog eignen. In Deutschland gibt es nur zwei Filialen des Cafés und Hamburg kann sich nun neben Düsseldorf dazu zählen, eines der angesagtesten Instagram-Cafés Deutschlands zu sein. Bereits die Eröffnung zog Instagram Stars ins Café. Und wer glaubt, die Speisen seien nur schön zu fotografieren, der irrt: Das Café richtet nicht nur „kameratauglich“ gut an, sondern überzeugt auch in Sachen Geschmack und Qualität.

Ein Grund mehr, die Hamburger Innenstadt für einen Café-Besuch aufzusuchen, getreu des Mottos: EAT LIVE & NOURISH.



Getränke-Tipp im Winter

Black Bush Irish Coffee

Whiskey? Ist wirklich Geschmackssache und vor allem, wenn man wie wir kein Whiskey-Fan ist. Da war es für uns eine Herausforderung, am Tasting teilzunehmen und sich durch unterschiedliche Bushmills Irish Whiskey zu probieren. Und die große Überraschung: Der Whiskey schmeckte gar nicht so, wie wir Whiskey in Erinnerung hatten. Dank Geraóid O'Callaghan – auch auf Instagram unter the.whisky.jack zu finden, erfuhren wir einiges über die Historie von Bushmills. Aber ganz besonders schmackhaft fanden wir seine Erzählungen über die Zubereitung eines Irish Coffee. Und daher heute für euch das Rezept des Black Bush Irish Coffee zum Nachmachen in der Winterzeit.

INFOS

www.bushmills.eu

@bushmillsde

50 ml Bushmills Black Bush
1 TL Demerara Zucker
150 ml schwarzer Kaffee
Leicht geschlagene Sahne

Glas: hitzefestes Glas!
Garnitur: Kaffeebohne

Alle Zutaten mit Ausnahme der Sahne in ein hitzefestes Glas geben und umrühren. Um die leicht geschlagene Sahne perfekt auf den Drink zu platzieren, einfach einen Löffel in den Drink halten und die Sahne über den Löffelrücken auf dem Kaffee floaten. Mit Kaffeebohnen garnieren und servieren.

Wir verlosen übrigens zusammen mit Bushmill Irish Whiskey eine Flasche Bushmills Black Bush im Wert von 20 Euro. Schreibt bis 15. Januar 2025 an hamburg@elbblickmagazin.de, mit wem ihr gern einen Irish Coffee trinken würdet.



Lavendelliebe Lav'a Belle

INFOS

www.lavabelle.eu

© [lav.a.belle](https://www.instagram.com/lav.a.belle)

Aus Stuttgart kommt ein Getränk, das in Fachkreisen hochgelobt, bereits prämiert und als Insider gehandelt wird: Lav'a Belle – ein Lavendel-Kräuter-Likör, der sich perfekt als Apéritif eignet. Hinter dem Getränk steht Dr. Veronika Ebert, die ihren Job als Ärztin an den Nagel hängte, um sich ihrer lila Passion zu widmen. Sie liebt die Provence, Lavendel und durch ihre vielen Reisen nach Frankreich wunderte sie sich irgendwann, dass es noch kein Lavendel-Getränk gab. Was erst als eine „Schnapsidee“ begann, entwickelte sich kurzerhand zu einem Online-Bestseller. Die ganze Geschichte zur Entstehung hat Dr. Veronika Ebert uns im ELBBLICK Podcast verraten. Außerdem noch ein schönes Winter-Rezept:

Vanilla Snow Belle

5 cl Lav'a Belle

3 cl Vanille-infused Vodka

1,5 cl Vanille Sirup

Zutaten auf Eis kräftig shaken und in vorgekühlte Cocktailschale ohne Eis abseihen. Mit Champagner aufgießen.

Wer Lust hat, das Getränk zu probieren: Wir verlosen ein Geschenkpaket mit zwei Flaschen Lav'a Belle (einmal mit & einmal ohne Alkohol) und zwei Gläsern dazu – schreibt einfach bis zum 15. Januar 2025 an hamburg@elbblickmagazin.de, warum ihr gern einmal Lav'a Belle probieren mögt. Die Gewinnenden werden schriftlich benachrichtigt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



RATSHERRN

MIT DIESER FAMILIE VERBRINGT MAN GERNE DIE FESTTAGE.



Ho Ho Ho “Hold my Beer” Ratsherrn Christmas Sweater

26

INFOS

www.ratsherrn.de

© ratsherrn_brauerei

Es wird weihnachtlich schick mit Ratsherrn! Der Christmas Sweater ist genau das richtige für diese Jahreszeit – nicht nur an Weihnachten hält er dich warm!

Unsere Lieblings-Brauerei macht nicht nur schönen Schanzestyle, sondern auch wunderbares Bier. Verliebt haben wir uns dieses Jahr in das Malzbier, aber auch in das Ratsherrn Mildes Lime mit 0,0% und ganz viel Limette. Außerdem tun sie jedes Jahr Gutes und unterstützen unsere Charity „Heiligabend nicht allein“ mit ihren leckeren Biersorten.

Wer Lust hat, den Christmas Sweater als Bierliebhaber*in zu tragen: Ihr könnt bei uns 1 x den Christmas Sweater gewinnen! Schreibt bis zum 22.12.2024 an hamburg@elbblickmagazin.de, warum ihr Ratsherrn liebt. Schickt außerdem eure Wunschgröße mit!

Wer noch mehr über Ratsherrn erfahren möchte, dem empfehlen wir unseren ELBBLICK Podcast mit Nina Maerker, Marketingleitung von Ratsherrn Brauerei.





**DAS PERFEKTE
GESCHENK**

Gutscheine online
kaufen auf
www.vabali.de

vabali

spa • hamburg

TAUCHEN SIE EIN

Die Wellnessoase in Hamburg

13 Saunen • 4 Dampfbäder • 5 Pools • Naturteich • Massage • Restaurant • Hotel





Koadmo zählt zu unseren Lieblings-Illustratoren, wenn es um Cover-Gestaltung und den richtigen ELBBLICK Look geht. Für unsere Charity Mehr Zusammen hat er sich inspirieren lassen, um unseren Charity-Gedanken auch optisch weiterzutragen.

Mehr zu koadmo:
www.koadmo.de
Mehr zu unserer Charity:
www.mehrzusammen.de

Let's talk about Change and Culture

Ein Gespräch über Wandel, Kultur und Emotionen

Anknüpfend an den Gastartikel in der Sommerausgabe von Melanie Döring zum Thema Unternehmenskultur und die drei dazugehörigen Podcast-Folgen möchten wir einen kleinen Einblick in das Culture-Office der KALO bieten. Dafür berichten drei Mitarbeiterinnen des Culture-Office über ihre Arbeit und Erlebnisse. Mit dabei sind Judith Sändig, Kultur & Personalentwicklung, Ute Gottschlich, Transformation & Change, und Vera Podlinski, Personalentwicklung & Change.



Judith Sändig

LET'S START

Bitte führt diesen Satz weiter: Das Culture-Office bei KALO ist ...

UTE: ... sehr bedeutend für das Verstehen des Unternehmenswandels. KALO entwickelt sich vom tradierten Messdienstleister hin zum Partner für die smarte Energiewende in der Wohnimmobilie. Das bedeutet Veränderung auf allen Ebenen. Der Wandel funktioniert nur mit informierten und motivierten Mitarbeitenden. Und die erreichen wir nicht mit Frontalformaten, sondern u.a. mit außergewöhnlichen Angeboten zum Anfassen. Und solche Angebote entwickeln wir im Culture-Office.

JUDITH: ... wichtig für die Etablierung von passenden Entwicklungsmöglichkeiten der Mitarbeitenden, insbesondere der Führungskräfte. Denn denen kommt in Zeiten des Wandels eine bedeutende Rolle zu. Sie sind Multiplikator:innen kleiner und großer Veränderungen und haben entsprechend die Aufgabe, ihren Mitarbeitenden den Sinn des Wandels – für das Team, die bisherige Arbeitsweise, aber auch für jeden einzelnen – zu vermitteln.

VERA: ... der Nukleus unserer Werte, der Anker für die Unternehmenskultur und die Brücke zwischen Wandel und Kultur. Wir eröffnen Räume des Austausches und geben Werkzeuge für ein gutes Miteinander und eine offene Dialogkultur an die Hand.

LET'S GO DEEP

Ihr habt „Räume des Austausches“ und „Angebote zum Anfassen“ erwähnt. Was können wir uns darunter vorstellen?

UTE: Da möchte ich gern unseren Fahrstuhldialog nennen, der am Anfang noch eine „Fahrstuhlrede“ war, also ein Elevator-Pitch. Entstanden ist die Idee in einem unserer regelmäßigen crossfunktionalen Meetings, zu dem auch Kolleg:innen aus den Bereichen Kommunikation und Unternehmensentwicklung gehören. Wir haben uns gefragt: Wie würden wir unseren Unternehmenswandel auf einer Fahrt im Fahrstuhl erklären? Unser Gebäude hat nur sechs Stockwerke, wir mussten uns entsprechend kurzfassen. Daraus ist dann tatsächlich eine „Fahrstuhlrede“ entstanden, die wir gemeinsam mit Mitgliedern des KALO-Managementteams den Kolleg:innen im Fahrstuhl bzw. vor den Fahrstühlen vorgetragen haben, um hinterher ins Gespräch zu gehen. Schnell war klar: das Ganze muss konkretisiert werden. Und so haben wir die Idee zum aktuellen Format des Fahrstuhldialogs entwickelt.

VERA: Genau, und die Idee haben wir umgesetzt und den Fahrstuhldialog etabliert. Man kann sich das vorstellen wie eine Messeausstellung mit verschiedenen Ausstellungsständen, an denen KALO-Mitarbeitende als jeweilige Expert:innen für ihre Fachthemen erklären, inwiefern sich ein Produkt, eine Dienstleistung oder auch die Arbeitsweise verändert und warum. Die Kolleg:innen können die Veränderungen, z.B. die neuen Produkte, im wahrsten Sinne anfassen. Wir vom Culture-Office organisieren die Fahrstuhldialoge nicht nur, wir sind natürlich auch aktiv dabei. Und da war dann bei mir der Moment, in dem ich dachte, jetzt können die Kolleg:innen tatsächlich etwas mit dem Wandel anfangen.

JUDITH: Das kann ich bestätigen. Seit den Fahrstuhldialogen kommen Kolleg:innen auf uns zu und sagen, dass sie nun das große Ganze verstanden hätten. Das Beispiel des Fahrstuhldialogs zeigt auch, wie wichtig es ist, in allen Prozessen unsere Werte zu leben. Wir holen die Kolleg:innen auf Augenhöhe ab, versorgen sie mit den wichtigsten Informationen und laden zum Dialog ein. Dass immer einige Mitglieder des Managementteams bei den Fahrstuhldialogen dabei sind, ist wichtig und unterstützt den Stellenwert, den der Unternehmenswandel bei der KALO hat.

INFOS
www.kalo.de



Ute Gottschlich



Vera Podlinski

LET'S GET PERSONAL

Was hat euch an eurer Arbeit bisher am meisten berührt, gefreut, überrascht?

JUDITH: Für mich war die Entstehung der Führungsprinzipien ein schöner und spannender Prozess. Aufbauend auf den vorher definierten Unternehmenswerten haben wir gemeinsam mit den Führungskräften – und das sind rund 70 Personen bei KALO – die Prinzipien entwickelt, die den Führungskräften in ihrem Alltag Orientierung bieten und ihre Rolle schärfen sollen. Wir haben in Kleingruppen gearbeitet und es war sehr interessant, zu sehen, wie unterschiedlich die Herangehensweisen waren, auch wenn das Ziel dasselbe war. Es kam viel positives Feedback und eins wurde allen bewusst: für Kulturarbeit sind wir alle verantwortlich.

VERA: Wir haben danach noch weitere Workshops, sogenannte Follow-Ups, angeboten und dort kam ein Kollege auf mich zu und hatte eigenständig ein Worksheet entworfen, um das eigene Führungsverhalten im Alltag notieren und reflektieren zu können. Das hat mich sehr gefreut. Ein schönes Beispiel dafür, dass Dinge, die wir anregen, von den Kolleg:innen übernommen, gelebt und weiterentwickelt werden.

UTE: Bei all dem, was wir bereits erreicht haben, ist es mir total wichtig, einmal zu erwähnen, wie es war, als ich hier im Jahr 2023 angefangen habe. Ich wurde mit offenen Armen empfangen, es war eine herzliche Stimmung und Werte wurden schon gelebt. Wir müssen zwar vieles verändern, um den Unternehmenswandel erfolgreich vollziehen zu können. Aber es gibt bereits einiges, das wir bewahren sollten. Bewusst auf die guten Dinge zu schauen, hilft – insbesondere in Zeiten der Veränderung.

LET'S FINISH

Bei all dem, was ihr schon erreicht habt: Was möchtet ihr noch umsetzen?

VERA: Wir haben natürlich noch viel mehr umgesetzt als das, von dem wir eben berichteten. Uns ist aber auch sehr bewusst, dass nicht immer alles perfekt ist und dass einige Kolleg:innen sich noch nicht ausreichend mitgenommen fühlen. Das berücksichtigen wir bei unserer Arbeit. Wichtig ist, dass wir an den Themen Werte und Führung dranbleiben, dass wir unser Handeln regelmäßig reflektieren, gut zuhören und weiterhin offene Dialogformate anbieten.

JUDITH: Super wichtige Punkte. Insbesondere in unruhigen Zeiten, sei es im Unternehmen oder auch auf der Welt, benötigt der Mensch Vereinbarungen, auf die er sich berufen kann, an denen er sich orientieren kann. Wir im Culture-Office sind überzeugt, dass wertebasierte Führung Sicherheit generieren kann. Und daran arbeiten wir jeden Tag

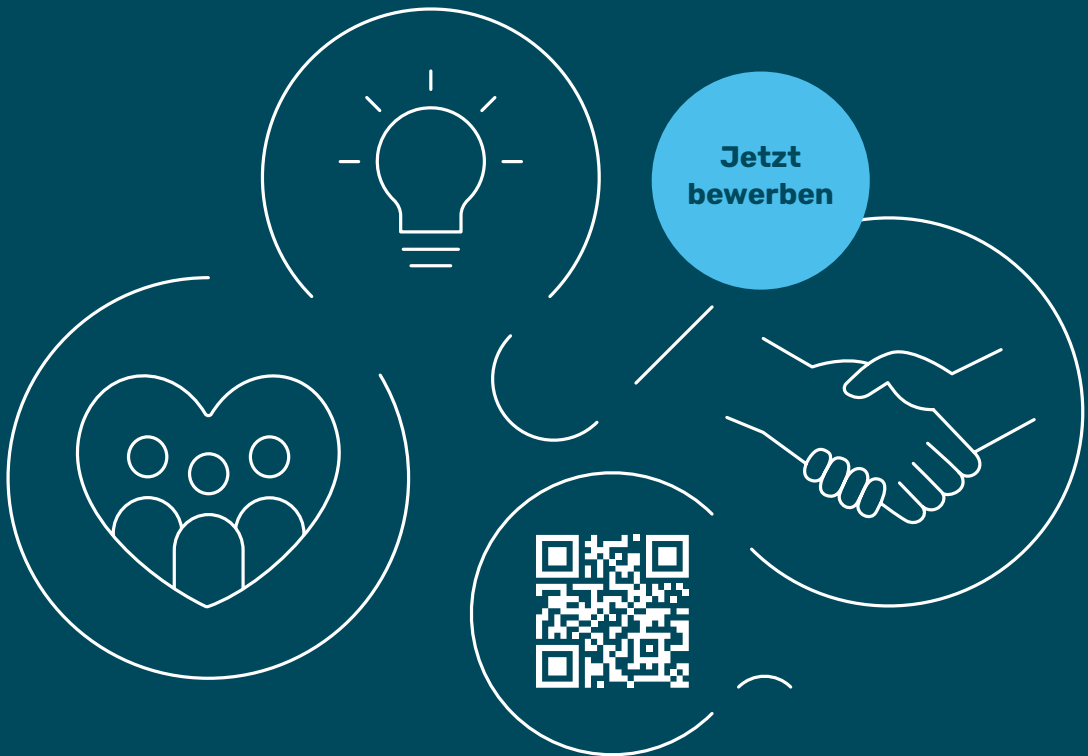
UTE: Wandel bedeutet meist auch, dass man sich mehr als einmal reorganisieren muss. Wir im Culture-Office werden die Kolleg:innen dabei selbstverständlich weiterhin begleiten. Wir sind bereits sehr weit gekommen, ich würde sagen, wir sind sprichwörtlich durch die Tür. Nun können wir gemeinsam die Zukunft gestalten.

Das Gespräch führte Lena Fritschle, Referentin für Verbände & Medien, KALO.



Mit Sinn. Mit Verstand. Miteinander.

Wertschätzung, Teamgeist und Eigenverantwortung sind nur einige der Werte, die uns auszeichnen. Gemeinsam arbeiten wir an der smarten Energiewende in der Wohnimmobilie. Vielleicht bald mit Dir? #teamKALO



Wie sieht die Zukunft der Immobilienwirtschaft aus?

INFOS

EBZ Business School

Matthias Schilling

© startzukunftimmobilien



Mit dieser Frage startete die EBZ Business School die Initiative „Start I Zukunft Immobilienwirtschaft“, dessen Auftakt Mitte November ein inspirierendes Event für junge Nachwuchstalente bot. Inmitten des geschichtsträchtigen St. Pauli Bunkers, der heute als „Grüner Bunker“ zudem ein interessantes Projekt für urbane Transformation und die Anpassung an den Klimawandel ist, versammelten sich Auszubildende und Studierende aus dem gesamten Norden. Über die kommenden Monate hinweg werden sie in Workshops, Exkursionen und einem Wettbewerb kreative Ideen für eine nachhaltigere und digitale Immobilienbranche entwickeln. Die Initiative der EBZ Business School lädt die nächste Generation dazu ein, die Zukunft der Branche aktiv mitzugestalten.

Die Immobilienwirtschaft ist eine spannende Branche mit enormer gesellschaftlicher Bedeutung innerhalb Deutschlands. Mit mehr als 810.000 Unternehmen trägt sie laut ZIA zu fast 20 % der gesamten Bruttowertschöpfung in Deutschland bei. Gerade jetzt zeigt sich, dass großes Potenzial für Veränderung in wichtigen aktuellen Themen wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung und der Transformation von Quartieren besteht. Unter diesen Aspekten bot das Startevent den Teilnehmenden Einblicke in die Herausforderungen und Innovationspotenziale der Immobilienwirtschaft. Nach der Begrüßung durch Matthias Schilling von der EBZ Business School erhielten die Teilnehmenden bei einer Führung durch den Bunker und die HafenCity Einblicke in ambitionierte Projekte wie das Nullemissionshaus. Digitale Lösungen standen ebenfalls im Fokus: So zeigte Spiri.Bo, das Mieterservice-Portal der meravis Immobiliengruppe, mit welchen digitalen Lösungen der Mieterservice für die Zukunft mieterfreundlicher und effizienter gestaltet werden kann.

INNOVATIVE IDEEN FÜR EINE BRANCHE IM WANDEL

„Die Wohnungs- und Immobilienwirtschaft steht vor enormen Aufgaben: bezahlbares Wohnen, klimagerechter Bau und die Integration digitaler Lösungen sind nur einige davon“, betont Matthias Schilling, Relationship-Manager der EBZ Business School am Studienstandort Nord in Hamburg. „Es braucht innovative Köpfe, die die nötige Energie und Kreativität mitbringen, um diese Herausforderungen zu meistern.“

Damit junge Menschen die Immobilienwirtschaft aus einer Zukunftsperspektive kennenlernen und ihre Ideen einbringen können, initiierte Matthias Schilling dieses einmalige Projekt. Der Zukunftswettbewerb stellt junge Talente vor die Frage: Wie können wir nachhaltiger bauen, effizienter wohnen und gemeinschaftlich in der Zukunft leben? Unterstützt durch Coachings und Pitch-Trainings mit erfahrenen Expertinnen und Experten der Branche werden die Teilnehmenden in den kommenden Monaten neue Lösungsansätze entwickeln.

Am Ende des Wettbewerbs erfolgt die Sichtung der Einreichungen durch eine Fachjury, die sich aus Expertinnen und Experten der Wohnungs- und Immobilienbranche sowie Professorinnen und Professoren der EBZ Business School zusammensetzt. Die besten Projekte werden mit Stipendien belohnt. Die Teilnehmenden dürfen sich somit nicht nur über finanzielle Unterstützung freuen, sondern profitieren auch von einem Karrierevorsprung und der einmaligen Möglichkeit, ihre Ideen einem breiten Fachpublikum vorzustellen.



Bildquelle: EBZ



Der Vanillemann Michael Behr

Michael Behr von Nutramaxx Food GmbH war bereits in unserem ELBBLICK Podcast zu Gast. Seine Expertise in Sachen Pflanzenauszüge, Destillate und Extrakte geht. Rund 200 Produkte führt die Firma und ein besonderes Hauptaugenmerk hat die Vanille, weshalb Michael in Fachkreisen auch oft der "Vanillemann" genannt wird. In einem Kurzinterview hat er uns weitere spannende Antworten zum Thema Aromen & Co. gegeben:

Gewürze spielen in der Weihnachtszeit eine große Rolle, ob im Glühwein, oder aber beim Kekse backen.

INFOS

www.naturallymade.com

Was sind deine Lieblings-Aromen, nicht nur an Weihnachten?

Meine Lieblings Geschmacksrichtungen sind neben Vanille die Zitrus Extrakte, wie z.B. Bergamotte oder Limette. Im Speziellen mag ich Zitronen-Thymian sehr gern, bin also auch ein Fan unserer Kräutertextrakte.

Dein Unternehmen Nutramaxx setzt sich dafür ein, dass Lebensmittel natürlicher werden. Was hat der Endverbraucher von eurer Arbeit?

Der Endverbraucher hat den Vorteil, dass die eingesetzten Produkte möglichst natürlich sind, also besonders nah an der Natur – im Gegensatz dazu, wenn Aromen eingesetzt werden. Und ich darf zwar keine Kunden nennen, aber wir sind in vielen Rezepturen drin, die man aus dem Supermarkt kennt, denn immerhin haben wir über 500 Rezepturen aktiv im Sortiment!

Bei so vielen Rezepturen bleibt die Frage: Was gibt es noch nicht oder vielmehr: Was ist schwer zu finden, um eure Produktpalette zu erweitern?

Wir suchen seit bestimmt 2 Jahren Chinarinde in BIO-Qualität, da wir daraus gerne einen bitteren Extrakt entwickeln wollen. Ab davon wollen wir zukünftig in der Herstellung und Entwicklung noch mehr Verfahren miteinander kombinieren, um besonders gute und intensive Produkte zu erhalten.

Kommen wir zu deinem Liebling: Die Vanille und natürlich deinem Spitznamen „Vanillemann“. Was macht dieses Produkt für dich einzigartig?

Natürlich der Geschmack! Ich liebe das Aroma, bzw. das Zusammenspiel der unterschiedlichen Aromastoffe, die in der Vanilleschote vorkommen. Daneben liebe ich das Land, aus dem die Bourbon Vanille herkommt – Madagaskar.

Welcher „Vanille“-Irrglauben existiert immernoch, wie z.B. woher der Name Bourbon Vanille kommt ...

Bourbon Vanille hat nichts mit Whiskey zu tun. Viele Menschen sprechen Bourbon daher auch amerikanisch wie den Whiskey aus, es wird aber französisch ausgesprochen. Die Bezeichnung Bourbon stammt von den sogenannten Ile de Bourbon, also den Bourbon-Inseln. Diese sind Reunion, Mauritius, Rodrigues, Komoren, Seychellen und natürlich Madagaskar (80% stammen von dort).

Oft gerät der Anbau von Vanille in die Kritik – Vorwürfe wie Kinderarbeit oder Ausbeutung stehen im Raum. Nicht umsonst hast Du den Verein Help Mada e.V. gegründet, um dort Schulen/Krankenhäuser und Hilfe für die Vanille Bauern anzubieten. Woran mangelt es am Meisten?

Es mangelt vor Ort an medizinischer und schulischer Versorgung. Deswegen haben wir den Verein gegründet. Auch sind Medikamente oft knapp, sowie Schulmaterialien und allen voran eine anständige Wasserversorgung.

Wie kannst du von hier aus sicherstellen, dass dort alle gut versorgt werden und keine Ausbeutung stattfindet?

Ich bin selbst 2–3 pro Jahr vor Ort und spreche mit den Menschen vor Ort, bin in den Dörfern, auf den Plantagen und kann definitiv ausschließen, dass es zu Ausbeutungen bei den Vanillebauern kommt, von denen wir Vanilleschoten beziehen.

Wie kann man deinen Verein – außer mit Geld – noch unterstützen?

Darüber sprechen hilft immer, unsere LinkedIn Beiträge teilen und andere Menschen dazu ermutigen, uns finanziell zu unterstützen.

Welche Aromen-Trends siehst du in 2025?

Milchige und Kaffee-inspirierte Aromen, Reizenoten und Steinfrüchte wie Pflaume, Mango, Pfirsich etc. Wir bekommen im Moment viele Anfragen die in Richtung Tee-Aromen gehen, wie Schwarztee, Grüntee, Weißtee, Rooibos plus Akzentaromen, die jeder Kunde für sich bestimmt.





07.03.25 KATHA PAUER

HEBEBÜHNE

22.03.25

TIAVO

BAHNHOF PAULI



25.03.25 MIA MORGAN

HÄKKEN

11.04.25

**ROY BIANCO &
DIE ABBRUNZATI BOYS**

DEUTSCHES HAUS,
FLENSBURG



03.05.25

ENGIN

KNUST

28.05.25

MELE

HEBEBÜHNE



**08.08.25 ROY BIANCO &
DIE ABBRUNZATI BOYS**

STADTPARK
OPEN AIR

08.08.25

**THE GARDENER
& THE TREE**

DRAUSSEN IM
GRÜNEN



16.08.25 HEAVYSAURUS

DRAUSSEN IM
GRÜNEN

22. + 23.08.25

EROBIQUE

DRAUSSEN IM
GRÜNEN



MEHR KONZERTE AUF [OHA-MUSIC.COM](https://oha-music.com)



HASPA-STARTUP-CENTER
Neue Geschäftsideen fordern von den Gründerinnen und Gründern einiges ab. Die Haspa begleitet jährlich rund 330 Gründungen. Damit ist sie die Gründerbank Nummer 1 in der Metropolregion. Das Haspa-StartUp-Center unterstützt mit Kredit- und Fördermitteln, mit Kontakten und Tipps. „Wir freuen uns über jede Gründungsidee“, sagt Katja Eller, Leiterin des StartUp-Centers. „Gründungen sind immer eine gute Zukunftsinvestition. Sie schaffen Arbeitsplätze, Lebensqualität und stärken die Innovationsdynamik der Stadt.“

INFOS
 haspa.de/Startup

Wenn man Alexa Scholz zuhört, lernt man schnell: Das Leben will gelebt werden - mit all seinen Höhen und Tiefen. Und was man ebenfalls erfährt: Das Leben macht oft Umwege, man erlebt Momente, die man vielleicht nicht im Hier und Jetzt zuordnen kann, die aber später durchaus Sinn ergeben. So lässt sich Alexas Geschichte vielleicht am ehesten beschreiben.

Die Wahlhamburgerin Alexa Scholz betreibt seit September diesen Jahres das bereits seit 1991 gegründete Tanzfachgeschäft Demi-Point nahe Gänsemarkt. Dort findet man alles rund ums Tanzen - nicht nur Ballett- und Tanzschuhe, sondern auch Bekleidung und Accessoires. Fachgeschäfte sind in der heutigen Zeit seltener geworden, die Mehrheit bestellt bei einem großen Online-Anbieter und die Wenigsten kommen noch in ein Geschäft. Doch bei Demi-Point ist das noch heute anders. Auch wenn es ein Fachgeschäft mit Traditionen ist, ist es nicht in der alten Zeit stehen geblieben. Die Kund*innen kommen gern, auch wegen der persönlichen Beratung und dem familiären Ambiente.

Und vielleicht ist das der Grund, warum man Alexa nun als Ladeninhaberin wiederfindet. Sie selbst war einst Kundin und freundete sich mit der Inhaberin Frau Steffen an. Beide auf einer Wellenlänge, beide mit Leidenschaft fürs Tanzen. Plötzlich war Alexa nicht nur Kundin, sondern auch als Aushilfe tätig, später sogar als feste Angestellte.

Tanzend durchs Leben

Demi-Point

Es stand immer im Raum, dass Frau Steffen eines Tages den Laden abgeben würde. Doch wann und an wen? Es musste schon jemand sein wie sie: Mit der Leidenschaft fürs Tanzen und dem kaufmännischen Know-How für den Betrieb. An Alexa Scholz dachte sie damals nicht sofort, auch wenn sie alles mit brachte: Kaufmännische Ausbildung, Tanzbackground, Berufserfahrung in der Werbung bei einer bekannten Hamburger Werbeagentur.

Wer Alexa kennt, der weiß, dass sie nicht wartet, bis sich eine Chance bietet. Dass sie das, was sie sich vornimmt, auch umsetzt.

Und obwohl Frau Steffen und sie getrennte Wege gingen, rief sie die Inhaberin eines Tages an und fragte: "Und? Kann ich jetzt die Nachfolge von Demi-Point antreten?"

Bereits da hatte sie schon den festen Entschluss gefasst, einen Businessplan erstellt und am Ende Frau Steffen überzeugt. Seit September ist sie nun diejenige, die die Geschäfte von Demi-Point in eine neue Welt führt, ohne dabei die Werte von Gründerin Steffen aus den Augen zu verlieren. Ein Fachgeschäft zu bleiben, mit Bindung zwischen Käufer*in und Verkäufer*in, mit einer familiären Atmosphäre und exzellenter Beratung. In ihren Laden kommen nicht nur Tanzbegeisterte, sondern auch Menschen, die die passenden Hochzeitschuhe finden wollen. Oder bequeme High Heels (und ja, die gibt es bei ihr mit Wildledersohle!).

"Getanzt wird immer", so Inhaberin Scholz. Eine ihrer Lieblingsgeschichten ist jedoch die einer Braut, die mit einer Vase voller Kleingeld kam, um sich davon ihre Brautschuhe kaufen zu können. Nicht jeder hätte das Geld angenommen, doch bei Demi-Point ist das nicht nur Geld, dass entgegengenommen wird, sondern ein Symbol für die Werte des Ladens: Leidenschaft, Durchhaltevermögen, Haltung.



Auf die Frage nach der Sicherheit bei einem Geschäft wie ihrem? „Getanzt wird immer“, so Alexa. „Natürlich braucht es viel Begeisterungsfähigkeit für eine Selbstständigkeit, aber das sehe ich als positiven Antrieb. Ich bin eine Lebenskünstlerin und möchte machen, was mich glücklich macht. Kritik gibt es genug, aber wenn man an etwas glaubt und das Leben liebt, dann bieten sich Chancen, wenn man genau hinsieht!“ Und weil sie sich mit dem Geschäft nicht auf dem Bestehenden ausruhen möchte, hat sie schon viele neue Ideen und sucht sogar nach neuen Standorten und dem Konzept, Tanzen für Jedermann erschwinglich zu machen.

Und einen Traum hat die Tanzpädagogin Scholz noch. Der hat zwar nichts direkt mit ihrem Geschäft zu tun, aber mit dem Wunsch, Gutes in die Welt zu bringen: Eine Tanztherapie-Ausbildung zu beschreiten. Und ihr Leben hat ihr gezeigt, dass eine Station im Leben oft zur nächsten führt, dass Rückschläge oder Negatives im Leben nicht gleich etwas Schlechtes bedeuten, sondern nur weiter den Weg ebnen für etwas Größeres, was man in dem Moment vielleicht nicht sehen kann.

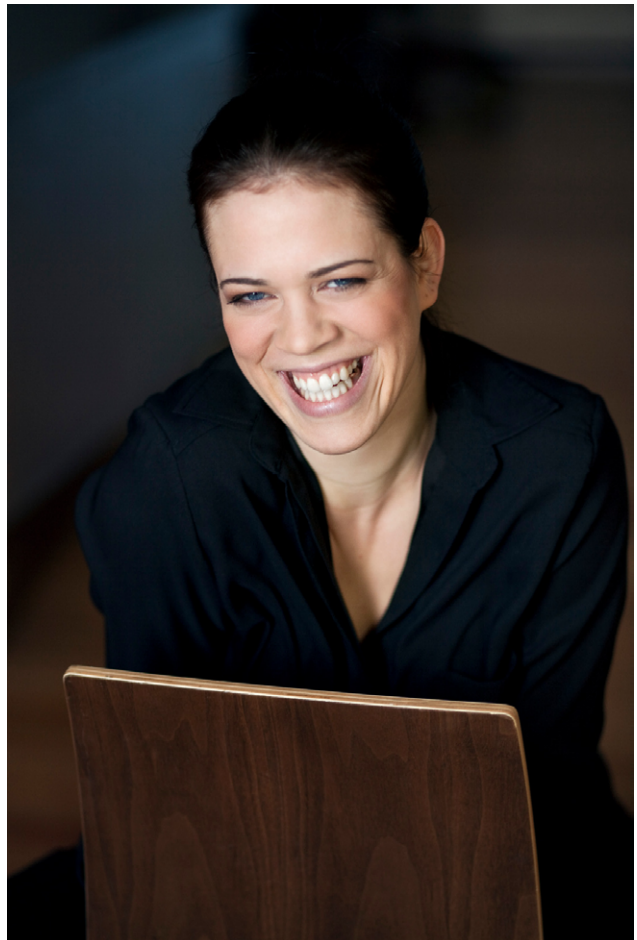


Alexa über die Finanzierung:

Alexa ist dankbar für die Unterstützung durch die Hamburger Sparkasse. Vor ihrem ersten Gespräch hatte sie Sorge, dass man ihr Anliegen eines Vor-Ort-Tanz-Fachgeschäfts in der heutigen Zeit des schnellen Online-Handels belächelt, aber das Gegenteil war der Fall. In Herrn Ernst fand sie einen aufmerksamen Zuhörer, der das Potenzial erkannte und sie unterstützte. Dieser Moment des Zuspruchs half ihr als Gründerin, noch ein Stück weit mehr an ihr Vorhaben zu glauben und es auch umzusetzen. Und ihre Mutter sagte sogar: "Wenn die Bank daran glaubt, dann steckt da auch was hinter."

INFOS ZU DEMI POINTwww.demi-point.de

© demi_point



Fotocredits: Carina Haeusler

Social Impact Glow Foundation

44

INFOS
www.glow25.de
@ glow25.de

Glow25 steht für hochwertige Produkte im Well-Aging Bereich, gesundheitliche Aufklärung und Lifestyle-Tipps. Doch seit Neuestem geht das Unternehmen einen anderen Weg, wenn es um Nachhaltigkeit geht: Vor kurzem gründeten sie eine Stiftung - die Glow Foundation, mit dem Ziel, noch mehr sozialen Impact in die Welt hinaus zu tragen. Bereits seit ihrer Unternehmensgründung haben sie sich für soziale Projekte engagiert, doch mit der Stiftung ist es ein weiterer großer Schritt und ein Zeichen, eine verantwortungsbewusste, nachhaltige Unternehmensführung zu betreiben, die sozialen Impact hat. „Unser schnelles Wachstum ist für uns eine Verpflichtung“, erklärt Rafael Frenk, Mitgründer und CEO von Glow25. „Wir möchten unseren Erfolg nutzen, um Menschen zu helfen, die Unterstützung benötigen - und das nicht nur einmal, sondern langfristig.“

Der Stiftungsvorstand besteht aus Rafael Frenk, Ulrike Koschwitz und Lavinia Steinfels, die die Stiftungsgründung maßgeblich voran getrieben haben. „Es geht uns darum, ein starkes Fundament für langfristige Veränderungen zu legen“, sagt Lavinia Steinfels. „Wir möchten nicht nur kurzfristig helfen, sondern nachhaltig etwas bewirken. Gerade im Bereich Altersarmut gibt es noch viel zu tun.“ Geplant ist in Zukunft jährliche Spenden-Galas und die Vergabe von Schirmherrschaften durch Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens. „Unser Ziel ist es, dass alle Menschen die Unterstützung bekommen, die sie für ein würdiges Leben im Alter brauchen“, betont Steinfels. „Statistiken zeigen, dass jede fünfte Frau von Altersarmut betroffen ist, und viele ältere Menschen leiden unter Einsamkeit. Genau hier wollen wir ansetzen.“

Glow Foundation unterstützt bereits jetzt die Charity von ELB-BLICK Magazin „Heiligabend nicht allein“ und dafür sagen wir von Herzen Dankeschön!



Fotocredit: Glow25 / Max Algemissen

CHARITY

Fest der Liebe – Heiligabend nicht allein Mehr Zusammen gUG

Vor einigen Jahren gründete ELBBLICK Magazin Verlegerin Nussin Armbrust Heiligabend nicht allein. Als Alleinerziehende verfügte sie nicht über genügend finanzielle Mittel für ein schönes Weihnachtsfest und so kam es, dass sie einige Alleinerziehende zu einem gemeinsamen Fest zusammenkamen.

Über die Jahre wuchs die Aktion zu Weihnachten – nicht nur für Alleinerziehende, sondern auch für Alleinstehende, die den Heiligabend sonst allein verbracht hätten.

2022 gewann Nussin Armbrust den Annemarie Dose Preis als Anerkennung für ihr ehrenamtliches Engagement.

Seit letztem Jahr firmieren die Aktionen von Nussin Armbrust unter Mehr Zusammen gUG, mit dem Ziel, Alleinstehenden und Alleinerziehenden aus finanziell schwächeren Verhältnissen nicht nur ein schönes Weihnachtsfest zu ermöglichen, sondern auch, um das ganze Jahr über Alleinerziehende und Alleinstehende zu bestärken, Mut zu machen und etwas gegen die Einsamkeit zu tun.

Denn Einsamkeit betrifft nicht nur ältere Menschen. Mittlerweile sind auch viele jüngere Menschen ohne sozialen Anschluss. Mehr Zusammen gUG setzt sich für ein Miteinander ein und veranstaltet das ganze Jahr über Empowerment Workshops, Bastel- und Kreativ Nachmittage und Möglichkeiten zum Austausch.

Das Projekt Fest der Liebe – Heiligabend nicht allein wird 2024 wieder stattfinden. Jeder Teilnehmende muss sich persönlich bei Verlegerin Nussin Armbrust anmelden. Jedes Kind bekommt ein individuelles Geschenk, was es sich von Herzen wünscht. Dieses Jahr sind noch mehr Kinder beim Heiligabend angemeldet als die Jahre zuvor, weshalb immer noch gern Spenden für ein Kindergeschenk benötigt werden. In Zusammenarbeit mit dem diesjährigen Austragungsort, dem NYX Hotel by Leonardo Hamburg, wird es dieses Jahr Wunschbäume geben, an denen die Kindergeschenke dran hängen, um erfüllt zu werden. Spenden könnt ihr direkt an das gemeinnützige Konto oder über paypal: hamburg@festderliebe.net oder ihr kommt auf dem Weihnachtsmarkt Weißer Zauber Jungfernstieg vorbei, wo wir an folgenden Tagen am Charity Zelt Stand Nr. 38 stehen:

Weißer Zauber Jungfernstieg
Donnerstag, 12.12 | 11–21 Uhr
Sonntag, 15.12. | 11–22 Uhr
Dienstag, 17.12. | 11–21 Uhr

INFOS

www.mehrzusammen.de

@mehrzusammen_

SPENDEN AN

Mehr Zusammen gUG

Kontonummer:

DE10 4306 0967 1318 1381 00

BIC: GENODEM1GLS



Wellness, Erholung und Sauna auf höchstem Niveau vabali spa

INFOS

www.vabali.de/hamburg

@ vabalispaspa_official

Vor den Toren der Hansestadt bietet das vabali spa Hamburg einen Ort der Entspannung, an dem Körper, Seele und Geist zur Ruhe kommen. Im indonesischen Ambiente auf 36.000 Quadratmetern stehen 17 Saunen und Dampfbäder, verschiedene Pools, ein Naturteich und Entspannungsbecken, ein großer Saunagarten, Ruheräume und Sonnendecks, zwei Kaminzimmer, ein asiatisch-mediterran inspiriertes Restaurant sowie das zauberhafte vabali Hotel zur Verfügung.

Egal ob man baden, ausruhen, saunieren, gut essen oder eine der zahlreichen Massagen genießen möchte: Im vabali spa Hamburg können Erholungsuchende ganz entspannt eine balinesische Auszeit genießen. Und sollte der Sinn doch mal nach einem etwas längeren Kurzurlaub stehen: Das vabali spa & hotel Hamburg bietet erstmalig die Möglichkeit, die vabali Wellness-Reise perfekt mit einer Übernachtung abzurunden.

Unser Geschenktipp noch für Weihnachten: Wie wäre es mit einem Gutschein für die schönste Auszeit im vabali spa!



Acid Jazz Ikonen Jamiroquai

Wenn es um Musik Ikonen geht, dann gehören sie definitiv dazu: Jamiroquai. Seit über 30 Jahren im Musikgeschäft, mit einem Grammy, 15 Nominierungen für den Brit Award und zwei Guinness-Weltrekorde und über – man mag es sich im Streaming-Zeitalter kaum vorstellen – 26 Millionen verkaufte Alben!

Und nun kommen sie 2025 endlich wieder auf Tour und wer einmal auf einem Jamiroquai Konzert war (wir waren es!) weiß: Es wird energetisch, mitreißend und groovy.

Es gibt in Deutschland nur zwei Mal die Möglichkeit, sie live zu sehen und zwar am:

19.11.2025 Berlin – Uber Arena

22.11.2025 Köln – Lanxess Arena

Tickets gibt es an allen bekannten CTS-VVK Stellen sowie unter der Hotline 01806-570070 (0,20€/Anruf aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,60€/Anruf), auf fkpscorpio.de und eventim.de.

INFOS

www.jamiroquai.com

@jamiroquaihq



KONZERT

Italo-Schlager Kult

Roy Bianco & Die Abbrunzati Boys

INFOS

@abbrunzatisima

MEHR COOLE

KONZERTE

www.oha-music.com

Keiner macht schöneren Italo-Schlager als Roy Bianco & Die Abbrunzati Boys. Diese Band hat über die Jahre Kultstatus erreicht, Konzerte sind mehr als nur Musik, sondern italienische Wohlfühlzone, in der das Mitklatschen einfach sein muss. Und im Sommer erobern sie den Stadtpark – warum also noch in den Urlaub fahren, wenn Italo-Pop doch direkt vor der Haustür spielt?

Auch wenn das Konzert erst im Sommer ist, so sollte man sich rechtzeitig Karten sichern, da meist vor ausverkauftem Haus spielen.



KONZERT



DEINE
WEIHNACHTS-
BÄCKEREI
braakermühle

WEIHNACHTEN IST DAS
FEST DER LIEBE. UND
DIE GEHT BEKANNTLICH
DURCH DEN MAGEN.

Und durch den Gaumen: Weihnachten, das ist die **heiße Schokolade** zum handgestochenen **Zimtstern**. Der mit **Puderzucker** und fein geriebener, echter **Vanille** ummantelte **Stollen**. Aus Teig, der richtig lange reifen durfte. Wie der Teig für unser **Winterdinkel** – ein herrliches Brot aus Bio-Dinkelvollkorn, gemahlen in unserer historischen Windmühle, veredelt mit **saftigen Cranberries** und knackigen Wal- und Haselnüssen. Weihnachten, das ist **Zuhause, Familie, Verbundenheit**. Für uns **seit 6 Generationen** der schönste Anlass, um Dir **die schönste Zeit des Jahres** zu beschenken. Mit Ideen voll Geschmack **für Dich und Deine Lieben**.



Von hier. Für Euch. Seit 1859.

www.braaker-muehle.de

INFOS
ISBN: 978-3-86493-255-7
Ullstein extra
384 Seiten
18,99 €
www.ullstein.de

Auch ein Gehirn möchte trainiert werden – und so bietet dieses Buch Tipps und Möglichkeiten, sich wieder besser konzentrieren zu können oder aber auch produktiver zu machen. Dr. Julia F. Christensen hat neben praktischen Übungen die neuesten neurowissenschaftlichen Erkenntnisse hinzugepackt und das Geheimnis gelüftet, in einen guten Flow zu kommen: Die Freude an der Tätigkeit in den Mittelpunkt zu stellen und nicht perfekt sein wollen.

50

Buchtipp

Der Flow Kompass



BUCH

Wie auch körperliche Verletzungen können seelische Verletzungen oft nicht abheilen oder verarbeitet werden. Das Resultat: Generationsübergreifende Trauma, ungelöste Verhaltensmuster, die das Leben beeinträchtigen. Mit dem Buch *Break the Cycle* gibt Psychologin Dr. Mariel Buqué Erkenntnisse zum Thema und liefert praktische Übungen. So unter anderem eine umfassende Anleitung zur Bewältigung.

Dr. Buqué stammt ursprünglich aus der Dominikanischen Republik und lebt derzeit in New Jersey. Sie verfügt über Wissen indigener Völker und vereint diese mit modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen.

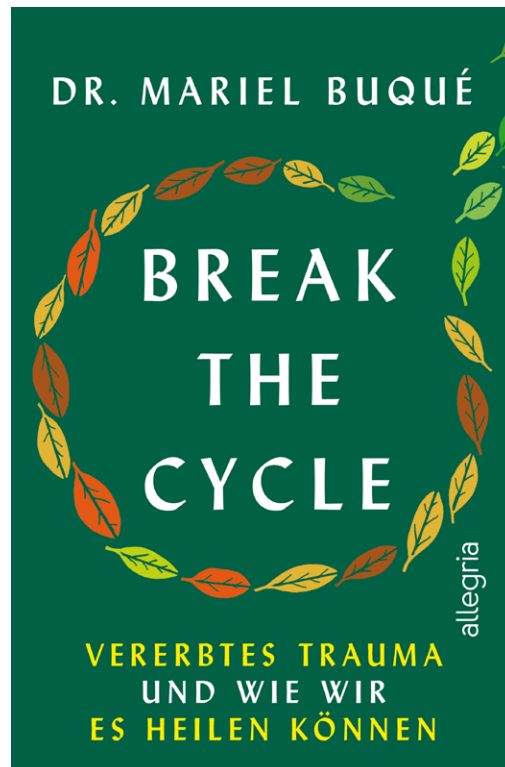
INFOS

€ 19,99 (D) / € 20,60 (A)
 ISBN: 978-3-7934-2463-5
 allegria
 336 Seiten

www.ullstein.de
www.drmaribelbuque.com

Buchtipp

Break the Cycle



Ich war nun schon mehrfach in Südtirol und kann das nächste Mal kaum abwarten, da mich die Region mit ihrer Vielfalt nachhaltig beeindruckt hat. Erreicht habe ich Südtirol, im Norden Italiens gelegen, nun schon einige Male mit der italienischen Boutique Airline SkyAlps, die Direktflüge von Hamburg nach Bozen bietet. In weniger als zwei Stunden ist man am Ziel und genießt bereits einen der 300 Sonnentage. Der Urlaub beginnt schon in der Luft mit regionalen Köstlichkeiten – vom klassischen „Schüttelbrot“ bis hin zu ausgewählten Qualitätsweinen –, die vom freundlichen Bordpersonal serviert werden. Übrigens: Der Bordservice ist im Ticketpreis inbegriffen. Mit ihren kleinen Propellermaschinen bietet SkyAlps Platz für bis zu 76 Passagiere. Ein einzigartiges Reiseerlebnis, das man erst vollends versteht, wenn man's selbst einmal ausprobiert hat. Diesen Winter bringt Euch SkyAlps sogar bis zu 5x pro Woche von Hamburg nach Bozen. Also, worauf wartet ihr? Sichert euch Euer Ticket und vielleicht sehen wir uns dann ja vor Ort ...

Ab nach Südtirol!

Direktflüge von
Hamburg nach Bozen



Impressum

Elbblick Magazin
* das kostenfreie Stadtmagazin für Hamburg *

www.elbblickmagazin.de
hamburg@elbblickmagazin.de

SOCIAL MEDIA KANÄLE:
Facebook / Insta / Twitter / LinkedIn / TikTok
elbblickmagazin

**ELBBLICK ZUM HÖREN AUF ALLEN
PODCAST PLATTFORMEN:**
ELBBLICK PODCAST
PODCAST AUF INSTA:
[elbblick_podcast](https://www.instagram.com/elbblick_podcast)

**HERAUSGEBERIN, IDEENGEBERIN &
CHEFREDAKTION:**
Nussin Armbrust
nussin@elbblickmagazin.de

BERATER TIKTOK & CONTENT CREATION:
Noah Jon Eckhard D.

ART & CREATIVE DIRECTOR:
White Title Studio | [@white_title_studio](https://www.instagram.com/white_title_studio)

DRUCK:
www.flyerheaven.de

ERSCHEINUNGSWEISE:
3 x jährlich (Frühjahr / Sommer / Winter)

NÄCHSTE AUSGABE:

April 2025

**ANZEIGEN/REDAKTIONS-/
DRUCKUNTERLAGENSCHLUSS:**
10. März 2025

FORMAT ANZEIGEN:
**170 x 240 mm / 2 mm Beschnitt ohne
Schnittmarken, PDF Format, CMYK**

AUFLAGE:
7.000 Stück

SONDERAUSGABE ELBBLICK GUIDE 2025
März 2025
Dezember 2025

Kostenfreie Verteilung über cartelX www.cartelx.de

Unsere Charity: www.mehrzusammen.de

Kein Teil dieser Publikation darf ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Herausgebers in irgendeiner Form reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verarbeitet werden. Die redaktionellen Inhalte wurden sorgfältig erarbeitet. Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen kann trotz Prüfung durch die Redaktion vom Herausgeber nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers für die Richtigkeit und Vollständigkeit dieser Angaben ist ausgeschlossen.



**EBZ Business
School**
University of Applied Sciences

**die Immobilien-
hochschule.de**

IMMOBILIEN KANN MAN STUDIEREN

HYBRID-CAMPUS HAMBURG

BERUFSBEGLEITEND –

VOR ORT ODER PER LIVESTREAM

→ BACHELOR REAL ESTATE

→ WEITERE STUDIENGÄNGE

JETZT INFORMIEREN!



**IMMOBILIEN
STUDIERN
INHAMBURG** 

CORNELIA POLETTO



PALAZZO

DIE DINNER-SHOW IM SPIEGELPALAST



Das
perfekte
Weihnachts-
geschenk!

Lachen, staunen, genießen!

08. November bis 09. März in Hamburg